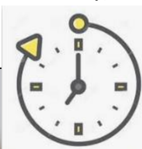
NALEŚNIKI

45 min



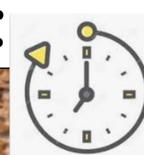
Składniki:
500 gr mąki pszennej
6 jajek
1 łyżka oleju lub 180 gr masła
175 gr cukru
2 gr cukru waniliowego
0,75 l mleka



1. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy mleko, wodę i sól.
2. Miksujemy na gładkie ciasto.
3. Dodajemy roztopione masło lub olej i razem miksujemy.
4. Jajka ubijamy na pianę i dodajemy na końcu, lekko mieszając.
5. Naleśniki smażymy na dobrze rozgrzanej patelni z cienkim dnem np. naleśnikowej. Z każdej strony smażymy po ok. 1 minucie lub do lekkiego zrumienienia.

GALETKI BRETOŃSKIE

60 min



Składniki:
500 gr mąki gryczanej
20 gr mąki pszennej
6 jajek
0,5 l mleka
1 l wody
20 gr soli
5 gr pieprzu
20 gr masła

Dodatki:
jajko
szynka
ser żółty
szczypiorek
rukola



1. Mąkę gryczaną wsypujemy do miski, robimy na środku dołek do którego dodajemy sól, jajko i roztopiony tłuszcz.
2. Całość mieszamy stopniowo zagarniając coraz więcej mąki i dolewając wodę (można zmiksować mikserem). Ciasto ma być gładkie, bez grudek o konsystencji mleka skondensowanego, w razie potrzeby można dodać więcej wody.
3. Ciasto odstawić na ok. 15-30 minut, ale można też smażyć od razu.
4. Naleśniki smażymy na rozgrzanej patelni naleśnikowej smarując powierzchnię odrobiną oleju. Z każdej strony smażyć po ok. 1 minucie lub do lekkiego zrumienienia.

SMAŻENIE Z DODATKAMI

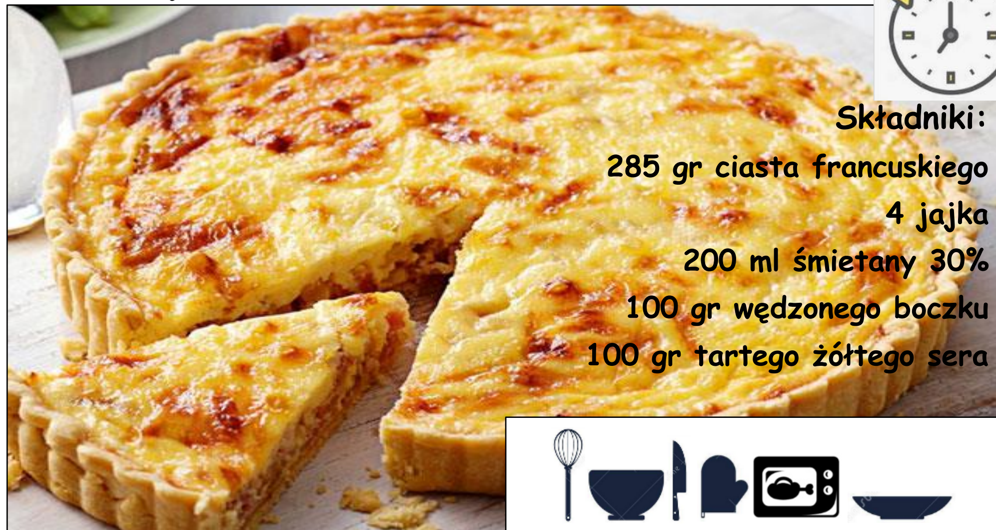
Z jajkiem: naleśnika kładziemy na patelni na średnim gazie. Na środek wbijamy jajko i smażymy przez około 1-2 minuty, następnie obkładamy jajko kawałkami szynki, dodajemy ser. Gdy białko będzie już w połowie ścięte, a spód naleśnika lekko zrumieniony, zakładamy brzegi naleśnika do środka i przytrzymujemy łopatką. Smażymy jeszcze przez ok. 1-2 minuty, aż całe białko będzie ścięte. Na koniec posypujemy szczypiorkiem, posiekanymi suszonymi pomidorami, doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem.

Bez jajka: naleśnika kładziemy na patelni i chwilę podgrzewamy, dodajemy plasterki wędliny oraz sera. Po chwili smażenia, gdy ser zacznie się roztapiać, składamy brzegi naleśnika do środka, dociskamy łopatką i smażymy jeszcze 1-2 minuty. Na koniec posypujemy pokrojoną papryką i rukolą, doprawiamy solą i pieprzem.

QUICHE LORRAINE

40 min





Składniki:

285 gr ciasta francuskiego

4 jajka

200 ml śmietany 30%

100 gr wędzonego boczku

100 gr tartego żółtego sera



1. Jajka mieszamy trzepaczką.
2. Do jajek dodajemy śmietanę i ponownie mieszamy.
3. Kroimy boczek w kostkę i wraz z serem dodajemy do śmietany z jajkami.
4. Rozkładamy ciasto francuskie w formie tak żeby wypełniało również brzegi.
5. Nakłuwamy ciasto widelcem.
6. Wlewamy przygotowaną wcześniej masę na ciasto.
7. Całość wstawiamy do piekarnika i pieczemy przez 30 minut w temperaturze 220 stopni.

TARTA JABŁKOWA

30 min





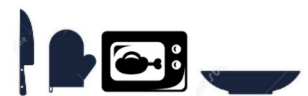
Składniki:

285 gr ciasta francuskiego

3 jabłka

20 gr masła

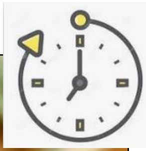
45 gr cukru trzcinowego



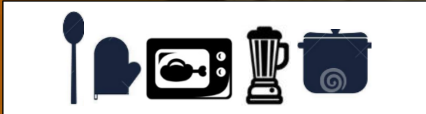
1. Ciasto rozwijamy bezpośrednio na blaszce, pozostawiając papier do pieczenia.
2. Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni.
3. Obieramy jabłka i kroimy je w cienkie plasterki (około 2 mm).
4. Układamy plastry jabłek, na zakładkę w odległości do 1 cm od ich krawędzi.
5. Posypujemy małymi kawałkami masła a następnie cukrem trzcinowym.
6. Blaszkę wkładamy w połowie wysokości do gorącego piekarnika i pieczemy przez 15 minut.
7. 1 lub 2 minuty przed zakończeniem pieczenia ustawiamy piekarnik w pozycji grilla (240 stopni), aby skarmelizować jabłka.
8. Wyjmujemy z piekarnika, podajemy ciepłe lub zimne.

BUDYŃ DYNIOWY

40 min



Składniki:
150 g dyni
2 szklanki mleka ryżowego
1/2 łyżki mąki ziemniaczanej
szczypta cynamonu
szczypta kardamonu



1. Dynię pieczemy w piekarniku do miękkości (ok. 20-30 minut w temperaturze 180 stopni). Upieczoną miksujemy na mus.
2. Do 1/2 szklanki mleka dodajemy mąkę ziemniaczaną i mieszamy do rozpuszczenia.
3. Resztę mleka zagotowujemy, dodajemy mus z dyni i następnie wlewamy do niego mleko z mąką. Cały czas energicznie mieszamy,by nie doprowadzić do powstania grudek.
4. Gotujemy do momentu uzyskania konsystencji budyniu. Dodajemy przyprawy i słodzimy syropem klonowym lub miodem.

PLACKI BANANOWE

20 min



Składniki:
1 dojrzały banan
(z brązowiejącą skórką
- będzie najsłodszy)
1 jajko
1 filiżanka płatków owsianych
szczypta soli



1. Płatki mielimy blenderem, na drobno, ale nie na mąkę.
2. Jajko roztrzepujemy widelcem na gładką masę.
3. Banany rozgniatamy widelcem albo miksujemy blenderem.
4. Wszystkie składniki mieszamy i smażymy niewielkie placuszki (ok. 5 cm), najlepiej na suchej patelni z nieprzywierającą powłoką.

Placki podajemy ze świeżymi owocami i syropem klonowym.